2012

حلوى العيد

اعداد: عايدة فاضل



عيدكم مبارك أعزاءنا القراء

وكل عام وأنتم بخير.

يحل عيد الفطر فتستقبله البيوت بكل ما هو جديد ومفرح، وبحلوله تكون صفحة المائدة الرمضانية قد طويت حتى تلوح تباشير مقدمه الكريم في عام آخر. وتدب السكينة في المطابخ التي شغلت لثلاثين يوماً تقدم للصائمين أنواعاً لا حصر لها من الطبخات والحلويات. وتبدأ رائحة الكعك تطغي على كل شيء، وتملأ جو البيت الذي تعد سيدته عدتها لكي تستقبل أيام وليالي العيد بالمائدة البهيجة التي يشيع النظر إليها البهجة وتزيد فرحة العيد فرحة من خلال الألوان الجميلة لأنواع عديدة ومنوعة من الكعك والكيك والحلوى والشوكولاتة تبقى قائمة على امتداد الأيام الثلاثة للعيد









يتلذذ بطعمها الصغار والكبار من الأسرة ذاتها ومن الضيوف الذين تتواصل زياراتهم طوال الوقت فتدور الأحاديث عن أيام الصيام وتدور معها فناجين القهوة وكاسات الشاي، واقداح العصير بينهم وتطيب من مذاق كعك العيد وحلوياته عندهم.

ونحن أيضاً طوينا مع انقضاء الشهر الكريم صفحات الموائد الرمضانية التي حرصنا على تقديمها لكن على امتداد أيامه الثلاثين، لنقدم بين أيديكن ما يخص «أطايب» العيد ومعجناته وحلوياته لتساعدكن على رفد طاولة العيد ودعمها بأكثر من صنف ولون جديد، أو من المعجنات التقليدية التي ارتبط اسمها بالعيد من «معمول» و«غريبة» و«كليجه» وكعك وسمسمية وغيرها.

آملين أن تجدنها سهلة التنفيذ وشهية المذاق تزيد من أيام عيدكن فرحاً وبهجة وحلاوة.



بسكويت اللوز بالقرنفل



المقادير

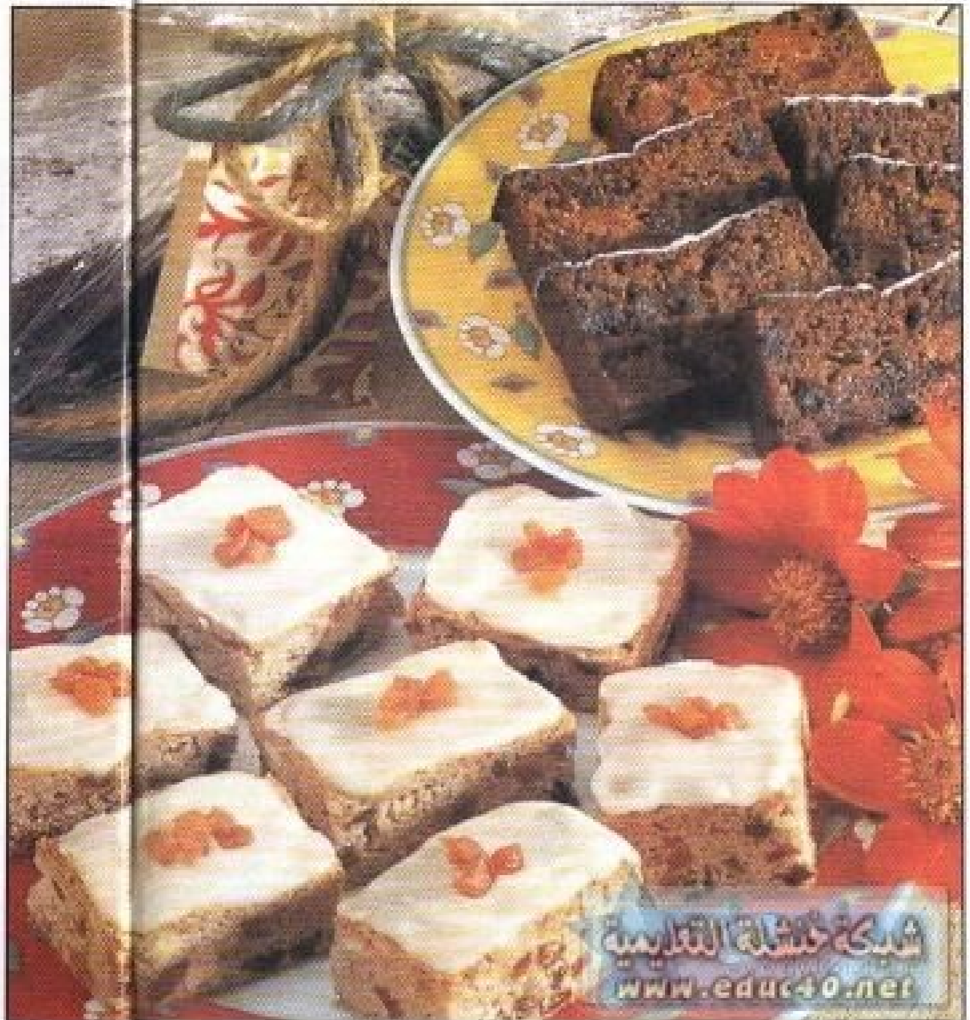
كوب زبدة (مذابة)
ربع كوب سكر باودر
صفار بيضة واحدة
ثلاثة أرباع كوب لوز مفروم ناعم جداً
كوبان ونصف الكوب طحين
ملعقة صغيرة بيكينج باودر
قرنفل
كوبا سكر باودر

التحضير

- تخلط الزبدة مع ربع كوب سكر باودر في الخلاط الكهربائي ثم تضاف صفار البيضة وتخلط جيداً حتى تصبح كالكريمة الثقيلة.
- يضاف اللوز والطحين والبيكينج باودر وتعجن جيداً حتى تصبح عجينة متماسكة.
- تقطع العجينة الى قطع صغيرة ويعمل منها أقراص ثم تضغط من الأعلى مرتين لترك أربع فجوات ثم تغرس حبة قرنفل في كل قرص.
- تصف الأقراص في صينية مدهونة بالزيت وتوضع في فرن معتدل الحرارة لمدة (٢٠ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية اللون وتترك لتبرد لمدة ١٠ دقائق.
- يوضع السكر الطحون فوق ورق أو صينية ثم توضع الأقراص فوق السكر الطحون ثم يرش فوقها على القمة وعلى جميع الجوانب.

عند التقديم تنقل الى صحن التقديم وتقدم مع الشاي أو القهوة.

كيكة الفاكهة المجففة بكريمة الليمون



المقادير

كوب طحين كيك
ثلاثة أرباع كوب سكر باودر
ملعقة صغيرة قرفة (دارسين)
نصف كوب زبيب
ربع كوب مشمش مجفف مفروم
ربع كوب كمثرى مجففة مفرومة
ربع كوب تفاح مجفف مفروم
بيضتان (مخفوقتان قليلاً)
٩٠ جم زبدة (مذابة)

كريمة الليمون:
كوب سكر باودر
ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة عصير ليمون

التحضير

١- يسخن الفرن بدرجة حرارة ١٨٠د.م ويدهن قالب الكيك المربع (٢٠سم) بالزبدة أو الزيت ثم يفرش بورق الشي مع دهنه قليلاً.

٢- ينخل الطحين والقرفة (الدارسين) والسكر في وعاء كبير ويضاف المشمش والفواكه المجففة ويقلب ثم تعمل حفرة في وسط الخليط.

٣- يضاف خليط البيض والزبدة وباستعمال ملعقة خشبية يخلط جيداً حتى يصبح طرياً ثم يوضع في القالب المحضر وتقوم بتسوية سطحه وتنعم ثم تدخله الفرن لمدة (٦٠ دقيقة) أو حتى ينضج (يختبر نضوجه بغرز ملعقة في وسطه وخروجها دون أن يعلق بها شيء من العجين) ثم يترك الكيك في القالب لمدة (٥ دقائق) قبل أن يخرج ويوضع فوق شبكة معدنية ليبرد ثم يقطع الى قطع مربعة أو مستطيلة حسب الرغبة.

٤- في وعاء صغير تخلط الزبدة غير المملحة وسكر الباودر وعصير الليمون ليصبح الخليط كثيفاً ثم يوضع الوعاء فوق قدر ماء مغلي ويقلب فوقه حتى يصبح طرياً ولامعاً مع الحذر من عدم تكتل الخليط أو أن يصبح سميكاً ثم يرفع من فوق القدر ويسكب فوق قطع الكعك باستخدام سكين وتزين قطع الكعك بوضع بعض حبات الفاكهة المجففة في منتصف سطح كل قطعة قبل تقديمها.

الكليجه



المقادير

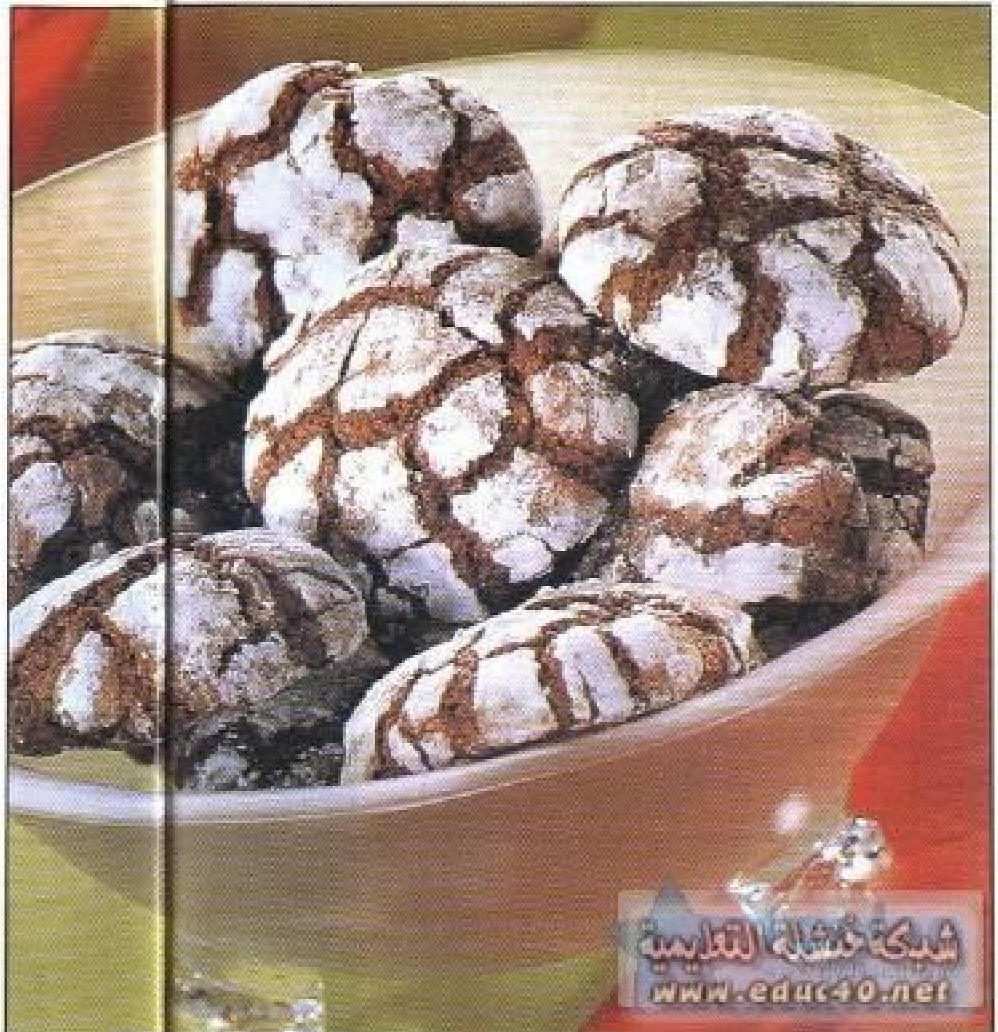
سبعة أكواب طحين ابيض
ثلاثة أكواب سمن (مذابة)
كوب حليب باودر
كوبا ماء فاتر
رشة ملح
ملعقتا خميرة جافة
بهارات كليجه (هيل - حبة حلوة - يانسون - كزبرة - حبة سوداء) أو فانيليا (حسب الرغبة)

الحشوة:
تمر
جوز مفروم مخلوط بالسكر الباودر مع قليل من مسحوق الهيل
حلقوم (راحه) يقطع قطعا صغيرة
جوز الهند المبشور مع السكر الباودر

التحضير

١- تذاب الخميرة في نصف كوب ماء فاتر مع قليل من السكر وتغطى وتترك حتى يتضاعف حجمها.
٢- ينخل الطحين والملح ويخلطان مع الحليب الجاف والبهارات وتوضع في وعاء عميق وتعمل حفرة في وسط الخليط.
٣- يصب السمن المذاب الساخن والبرد في وسط حفرة الطحين ويخلط الطحين بالسمن جيداً بأطراف الأصابع والأعلى حتى يختلط جيداً.
٤- تضاف الخميرة والماء الفاتر تدريجياً حتى تتكون عجينة متماسكة وقوية. تغطى العجينة وتترك لمدة (ساعة) أو حتى تختمر.
٥- تقطع العجينة الى اقراص وتحشى بالحشوات المذكورة (حشوة الجوز المفروم. الراحة (الحلقوم). التمر. جوز الهند المبشور ثم توضع في قوالب الكليجه وتصف في صينية الشواء ويدهن سطحها بالبيض المخفوق أو الحليب البارد المذاب بقليل من الماء.
٦- توضع في فرن معتدل الحرارة وتترك حتى تصبح ذهبية اللون وتبرد وتقدم مع الشاي.

بسكويت كرات الشوكولاتة باللوز



المقادير

١٢٥ جم زبدة
كوبا سكر اسمر ناعم
ملعقة صغيرة فانيليا
بيضتان
٦٠ جم شوكولاتة داكنة (مذابة)
ثلث كوب حليب
ثلاثة أكواب طحين
ملعقتا كاكاو كبيرتان
ملعقتان صغيرتان بيكنج باودر
ربع ملعقة صغيرة بهارات منوعة مطحونة
ثلثا كوب لب جوز مفروم
سكر ناعم مطحون (لتغطية البسكويت)

التحضير

١- تدهن قوالب الفرن بقليل من الزبدة. وتخفق الزبدة مع السكر والفانيليا حتى تصبح كريمة خفيفة ثم تخلط مع البيض (بيضة بعد أخرى) ثم يخلط الحليب والشوكولاتة مع الخليط

٢- ينخل الطحين مع الكاكاو والبيكنج باودر والبهار مع قليل من الملح على خليط الزبدة والشوكولاتة ويخلط معه جيداً ثم يضاف الجوز ويوضع الخليط في الثلاجة لثلاث ساعات أو أكثر.

٣- يسخن الفرن بدرجة ١٨٠ د.م (٣٥٠ د.ف) وتغرف كمية ملعقة طعام مملوءة من الخليط وتعمل منه كرات وتدحرج كل منها في طحين السكر لتغطى تماماً.

٤- توضع الكرات بعد تغطيتها بالسكر في قوالب الفرن لمدة (٢٠ -٢٥ دقيقة) أو حتى يصبح لونها بنياً ثم تخرج وتترك لمدة (٣-٤ دقائق) ثم تبرد على شبكة معدنية وتقدم مع الشاي أو القهوة.

بسكويت الفانيليا والشوكولاتة (بأشكال الحيوانات)



المقادير

١٢٥ جم زبدة (طرية)
نصف كوب سكر باودر
نصف ملعقة صغيرة فانيليا
ربع كوب حليب

عجينة الفانيليا:
نصف كوب طحين عادي
نصف كوب طحين ابيض
ربع كوب سكر باودر

عجينة الشوكولاتة:
نصف كوب طحين عادي
ربع كوب طحين ابيض
ربع كوب مسحوق كاكاو
ملعقة كبيرة حليب

التحضير






١- ندهن قالبي فرن ونفرشهما بورق الشي. يخلط السكر والزبدة حتى يصبحان كالكريمة الخفيفة ثم تخلط معها الفانيليا والحليب وتخلط حتى تمتزج جيداً.

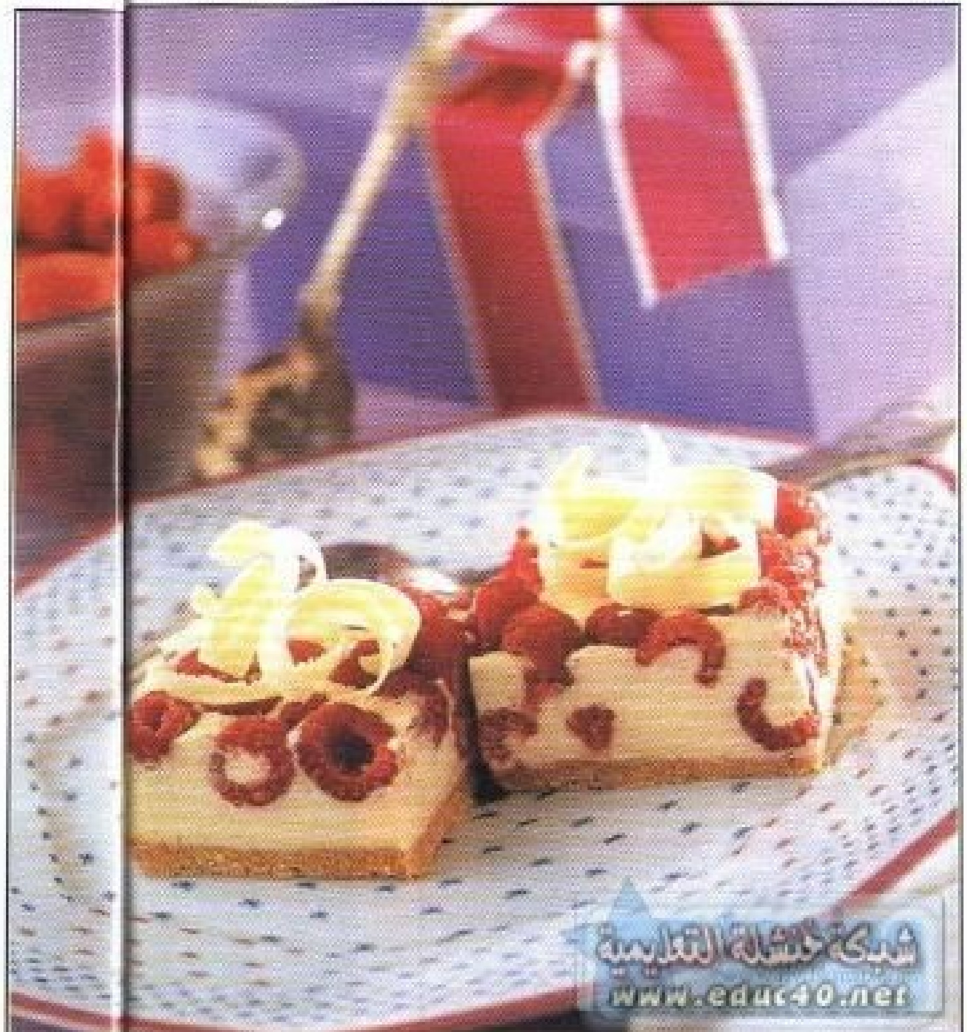
٢- يقسم خليط الزبدة الى قسمين ويوضع في وعاءين. تضاف المقادير الخاصة لعجينة الفانيليا الى وعاء والمقادير الخاصة لعجينة الشوكولاتة في الوعاء الآخر ويضاف الحليب الى عجينة الشوكولاتة بعدها تخلط كل منها لتصبح عجينة طرية.

٣- يوضع مقدار ملعقة كبيرة من عجينة الفانيليا في وعاء الشي والى جانبها أخرى ويترك فارق لوضع نفس الكمية من عجينة الشوكولاتة حتى يمتلئ الوعاء بطريقة رقعة الشطرنج (أسود - ابيض).

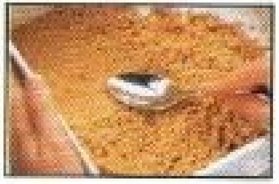
٤- يضغط العجين ببعضه بعضاً بلطف بعد تغطيته بورق الشي الثابت ثم تفتح لتكون دائرة بسمك ربع بوصة وتوضع في البراد وهي على الورق لمدة (٢٠-٢٥ دقيقة) حتى تصبح قوية.

٥- يسخن الفرن بدرجة (٢٠٠د.م. ٤٠٠د.ف) ويزال ورقة الشي وتقطع دائرة العجين بوساطة قوالب قطع جاهزة على شكل حيوانات (أو أشكال تختارها حسب الرغبة)
ثم توضع في قالب الفرن وتلف لمدة (١٠ دقيقة) أو حتى تتحمص قليلاً من حوافها ثم تنقل إلى شبكة معدنية لتبرد وتقدم مع القهوة او الشاي.

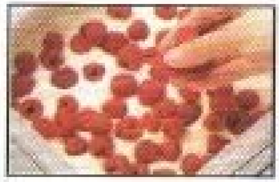
جاتو الشوكولاتة البيضاء بالجبن والتوت



التحضير







١- يدهن القالب المربع (٢٠سم) ويغطى بورق الشي ثم يصعد الى حافات القالب.

٢- تخلط فتات البسكويت والزبدة المذابة والتوابل وترش على القالب وتسوى بالضغط فوقها بظهر الملعقة. ثم توضع في الثلاجة طيلة مدة اعداد الحالي.

٣- يذاب الجيلاتين في ملعقتي ماء ثم يترك ليبرد وتذاب الشوكولاتة في وعاء حراري يركب فوق قدر ماء مغلي ثم يترك ليبرد.

٤- تخفق كريمة الجبنة والسكر بالخلاط الكهربائي حتى تصبح طرية ثم تخلط الكريمة والبيض والفانيليا حتى تمتزج جميعها جيداً وباستمرار دوران الخلاط على السرعة البطيئة يضاف الجيلاتين المبرد والشوكولاتة المذابة وتخلط حتى تمتزج جيداً.

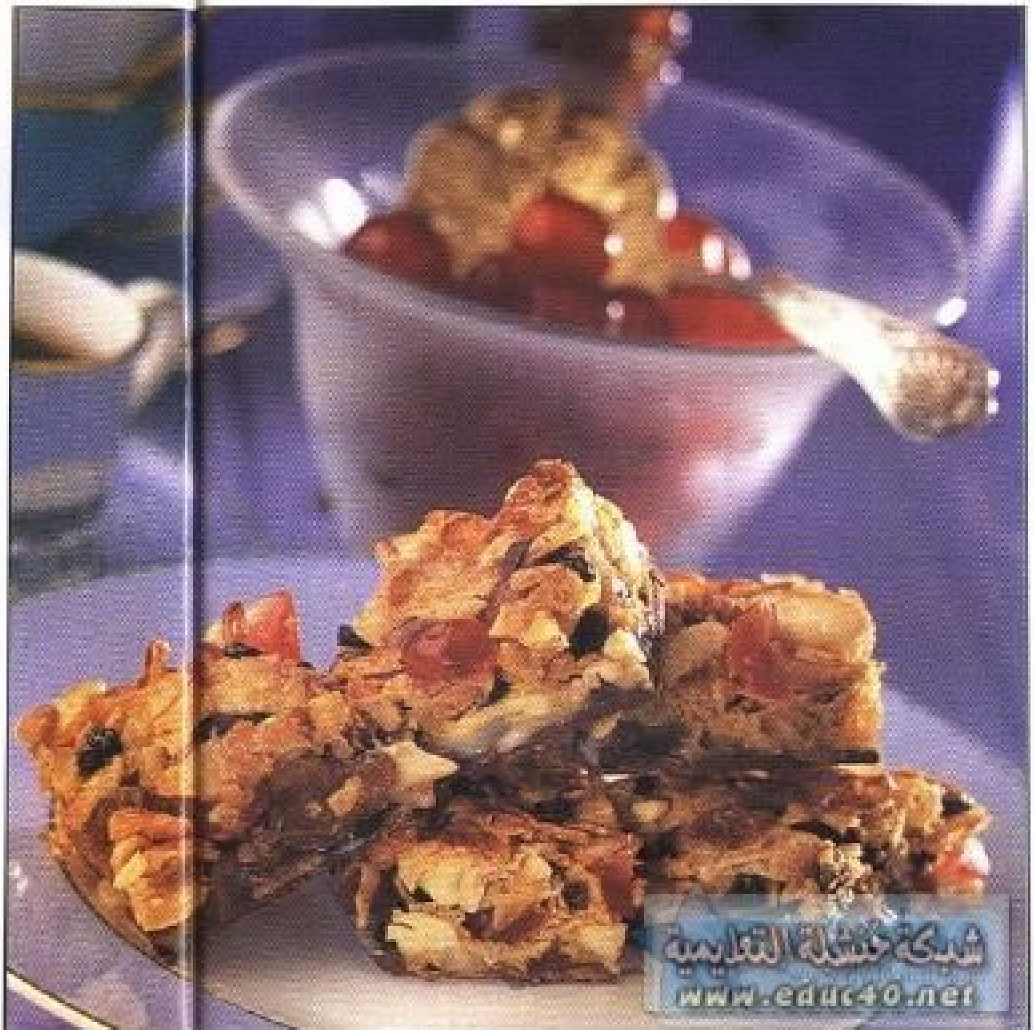
٥- يسكب الخليط فوق فتات البسكويت في القالب ثم تغرس حبات التوت بضغطها قليلاً الى الاسفل ثم يترك الوعاء في الثلاجة لليلة كاملة حتى تصلب قطعاً مربعة او مستطيلة وتقدم بعد أن تزين بلفائف قشور الشوكولاتة.

المقادير

١٥٠ جم بسكويت حلو (مفتت)
٩٠ جم زبدة (مذابة)
نصف ملعقة صغيرة خلطة توابل
ملعقة جيلاتين كبيرة
١٠٠ جم شوكولاتة بيضاء
١٢٥ جم كريمة جبنة (مطراة)

ثلث كوب سكر ناعم
بيضة
كوب كريمة
ملعقة صغيرة فانيليا
٣٠٠ جم توت عليق
قشور كريمة شيكولاتة بيضاء للتزيين

جاتو الشوكولاتة بالزبيب والعناب



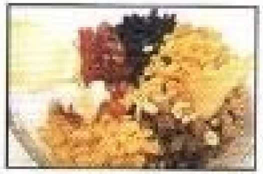
المقادير

٢٠٠ جم شوكولاتة داكنة (مفرومة)
كوبا كورنفليكس
نصف كوب فستق محمص غير مملح
نصف كوب كرز مجفف يقطع الى (انصاف)
نصف كوب عناب
ثلثا كوب حليب مجفف محلى

التحضير



١- يسخن الفرن بدرجة ١٨٠ د.م (٣٥٠ دف) ثم يدهن قالب الشواء (١٨×٢٨ سم) ويفرش بورق الشواء.
٢- توضع الشوكولاتة في وعاء زجاجي حراري ثم توضع فوق قدر ماء مغلي وتحرك حتى تذاب تماما وتصبح طرية لتسحب في القالب وتوضع في البراد لمدة (١٥ دقيقة) او حتى تتصلب.
٣- تخلط بقية المقادير حتى تتغطى جميعها بالحليب المجفف مع محاولة



عدم تفتيت الكورنفليكس ليمد فوق طبقة الشوكولاتة ويشوى لمدة (١٢ دقيقة) او حتى تصبح ذهبية.
٤- يبرد القالب لمدة (١٥ دقيقة) ليتصلب ثم يقطع قبل تقديمه الى قطع مربعة او مستطيلة (حسب الرغبة).



بسكويت اشارات المرور



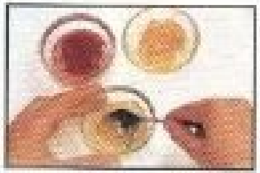
المقادير

١٢٥ جم زبدة طرى
نصف كوب سكر باودر
نصف ملعقة صغيرة فانيليا
كوب ونصف الكوب طحين أبيض
كوب مسحوق الكاسترد
حليب
صغيرة من مربى الكرز
صغيرتان مربى المشمش
صبغة ملونة للاغذية (خضراء اللون)

التحضير



١- يسخن الفرن بدرجة ٢٠٠م، ٤٠٠ف ويدهن قالب الشواء ثم يفرش بورق الشواء وتخلط الزبدة وسكر الباودر حتى تصبح كريمة خفيفة ثم تضاف الفانيليا وتخلط خلطاً جيداً.

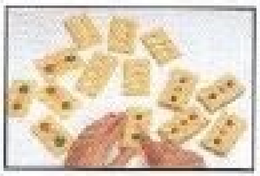


٢- ينخل الطحين ومسحوق الكاسترد على خليط الزبدة ويضاف الحليب وباستخدام سكين البسكويت تخلط المحتويات جيداً لتصبح ليناً عجينة ثم تعجن وتفتح على طاولة اعداد العجين المرشوشة بقليل من الطحين.

٣- تقطع العجينة على سعة (٤٠ × ٢١سم) ثم تجزأ الى ٣٠ مستطيلا كل واحد (٧ × ٤سم).



٤- تخلط مربى الكرز في وعاء صغير حتى تصبح طرية وتقسم مربى المشمش الى قسمين كل قسم في وعاء وتضاف الى احدهما الصبغة الخضراء لتحصل على مربى خضراء اللون مع خلط كل منهما لتصبح المربى طرية.

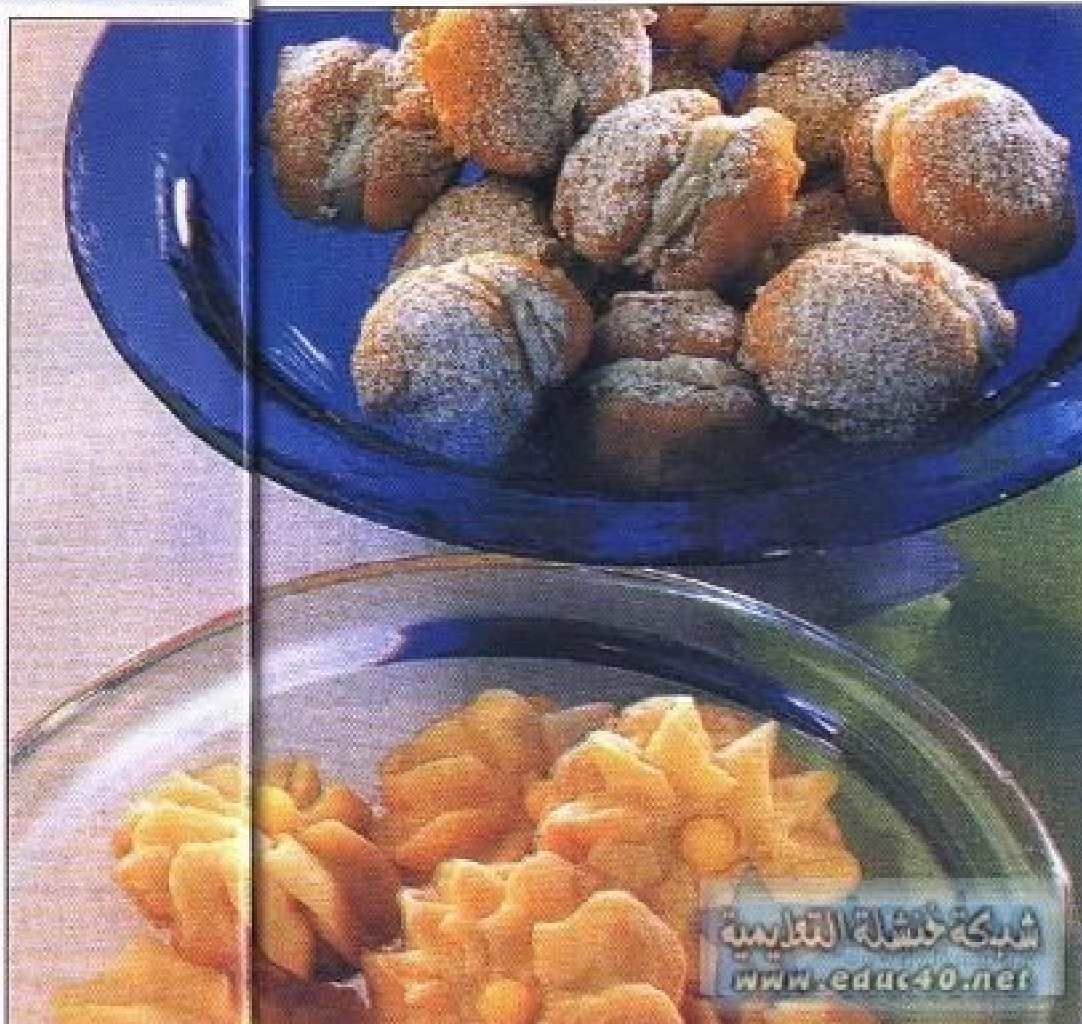


تأخذ مقدار ربع ملعقة صغيرة من كل مربى وتضعها على ١٥ من مستطيلات العجينة الثلاثة بطريقة الإشارة الضوئية (احمر - اصفر - اخضر).

٥- باستعمال قالب قطع دائري (١سم) تعمل ثلاث فتحات عمودية في المستطيلات الخمسة عشر الباقية ثم تضغط على كل منها فوق الاخرى من ذات المربى (تكون الفتحة مقابل مكان وجود المربى حتى تظهر نقاط المربى من الفتحات.

٦- يوضع البسكويت في القوالب ويشوى لمدة (١٥ - ٢٠ دقيقة) حتى يصبح ذهبي اللون ويترك في الوعاء لخمس دقائق قبل نقله الى شبكة معدنية ليبرد فوقها ويقدم مع العصير او الشاي.

البسكويت بحشوة الزنجبيل



المقادير

٥٠٠جم يقطين (يقشر ويطهى ويهرس)
ربع كوب زيت نباتي
ملعقة صغيرة ڤانيليا
كوب سكر
كوبا طحين أبيض
رشة ملح
نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة ومسحوق جوزة الطيب
ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
سكر باودر للتغطية

حشوة الزنجبيل:
ربع كوب كريمة
ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة قشر ليمون مبشور
ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون
كوب وثلثا الكوب سكر كاستر (سكر خاص بالحلويات).

التحضير

١- يسخن الفرن بدرجة حرارة (١٨٠ْم) (٣٥٠ْف) ويدهن قالب الشواء بقليل من الزيت أو الزبدة.
٢- يخلط اليقطين المهروس بالزيت والڤانيليا والسكر ثم يضاف الطحين والملح والبهار ويخلط جيداً ثم تؤخذ ملعقة صغيرة من الخليط وتوضع في وعاء الشواء ليشوى لمدة (١٥ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية اللون ثم تترك لمدة (٥ دقائق) ثم تبرد على شبكة معدنية.
٣- تعمل حشوة الزنجبيل توضع الكريمة وقشور الليمون والزنجبيل في وعاء ويخلل فوقه السكر ويخلط جيداً ويوضع على سطح إحدى البسكويتات ثم تلصق به أخرى فارغة وتقلب في السكر الناعم وتقدم مع الشاي.

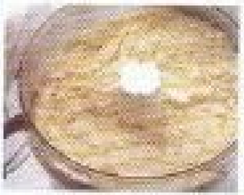
جاتو جوز الهند والكرز



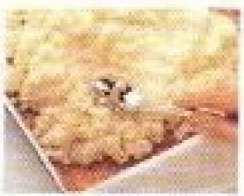
المقادير

- كوب طحين عادي
- نصف كوب طحين ابيض
- ١٥٠ جم زبد (مفرومة)
- نصف كوب سكر خشن
- صفار بيضة واحدة
- نصف كوب مربى كرز
- نصف كوب سكر كاستر (سكر ناعم جداً خاص بالحلويات)
- ثلاث بيضات
- ثلاثة أكواب لب جوز هند مبشور

التحضير







١- يدهن قالب الشواء المربع (٢٣ سم) ويفرش بورق الشواء ويحضر الفرن بدرجة ١٨٠ د.م (٣٥٠ ف).

٢- يخلط الطحين والزبد والسكر الخشن في الخلاط الكهربائي حتى يتحول الى عجينة ليضاف اليها صفار البيض ويخلط حتى يمتزج جيداً ثم تمد العجينة بالضغط عليها بوساطة اليد حتى تغطي قعر قالب الشواء ثم تترك لتبرد لمدة (١٠ دقائق).

٣- تشوى العجينة لمدة (١٥ دقيقة) او حتى تصبح ذهبية اللون ثم تبرد جيداً وتغطى بطبقة من المربى.

٤- يخفق السكر مع البيض ثم يضاف لب جوز الهند ويمد الخليط فوق طبقة المربى بضغطه بوساطة ظهر الملعقة ويشوى لمدة (٢٥ - ٣٠ دقيقة) او حتى يصبح ذهبياً قليلاً ثم يترك ليبرد قبل ان يقطع الى اجزاء مستطيلة او مربعة قبل تقديمه.

جاتو التمر والخوخ



المقادير

- ٢٠٠ جم دراق (خــوخ) مجفف
- كوب طحين أبيض
- كوب طحين عادي
- نصف كوب سكر أسمر
- نصف كوب سكر باودر
- ملعقة صغيرة ونصف الملعقة دارسين (قرفة) مطحونة
- ثلاثة أرباع كـوب شرائح جوز هند مجفف
- ثلثا كوب تمر مفروم
- ١٢٥ جم زبدة (مذابة)

التحضير

١- يحضر وعاء شي مربع الشكل مدهون ومفروش بورق الشواء على أن تكون حافاته صاعدة إلى حافات الوعاء.

٢- يفرم الخوخ المجفف فرماً خشناً ويوضع في وعاء ويغمر بماء مغلي ويترك منقوعاً لمدة نصف ساعة. ثم يسخن الفرن بدرجة ١٨٠ْم ويجفف الخوخ ويحتفظ بنصف كوب من مائه.

٣- يوضع الطحين والسكر والدارسين والتمر في وعاء كبير وتضاف الزبدة الذائبة والخوخ وماء الخوخ ويخلط بلطف حتى يختلط جيداً.

٤- يمد الخليط في وعاء الشي ويوضع في الفرن حتى يصبح ذهبي اللون وإذا ما غرزنا شوكة فيه من الوسط تخرج ولا يعلق بها شيء، ثم يبرد لخمس دقائق قبل أن يقلب على شبكة معدنية ثم يقسم على شكل مربعات.







كعك الشوكولاتة



المقادير

١٢٥ جم زبدة
نصف كوب سكر باودر
ملعقة صغيرة فانيليا
ملعقتان كبيرتان طحين شوفان
ملعقة كبيرة مسحوق الكاكاو
١٠٠ جم شوكولاتة داكنة

التحضير



يسخن الفرن بدرجة حرارة (١٨٠ د.م) ويدهن وعاء الشي بالزيت ويفرش بالورق الحراري.
١- باستخدام الخلاط الكهربائي تخفق الزبدة والسكر في وعاء صغير حتى تصبح كريمة خفيفة ثم تضاف الفانيليا وتمزج جيداً.



٢- ينقل الخليط الى وعاء الخلط ويضاف الطحين (الشوفان) بعد نخله ومسحوق الكاكاو ويخلط باستعمال سكين الفطائر حتى تصبح عجينة طرية. ثم تعجن وتدور على طاولة اعداد الفطائر حتى تصبح طرية تماماً.
٣- تفتح العجينة بسمك سنتيمتر واحد وتقطع الى قطع معينة (٤سم) ثم توضع في قالب الشواء في الفرن لمدة (١٠ دقائق) أو حتى تصبح بنية اللون ومحمصة ثم تبرد وتزين بالشوكولاتة بواسطة قمع التزيين بالنقش المتعرج وتقدم مع القهوة.



ميل فاي المانجو

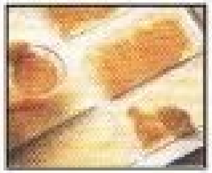


المقادير

رزمة ورق عجين فطائر جاهز
٢٠ جم زبدة (مذابة)
ملعقتان صغيرتان (خليط من سكر الباودر والقرفة)

الحشوة:
١٢٥ جم كريمة جبن
ملعقتا طعام سكر باودر
ملعقة صغيرة فانيليا
نصف كوب كريمة حامضة
حبتا مانجو تقشران وتقطعان شرائح
قليل من السكر الخشن

التحضير







يحضر الفرن بدرجة حرارة (٢٠٠ د.م) ويفرش قالب الشي بالورق الحراري.

١- تقطع العجينة الجاهزة إلى مستطيلات ٦×١٢سم وتصف متفرقة على وعاء الشي المجهز وتدهن بالزبدة الذائبة بوساطة الفرشاة ثم ترش بخليط السكر والقرفة والدارسين وتشوى لمدة (٨ - ١٠ دقائق) أو حتى تصبح ذهبية اللون ثم تبرد.

٢- باستعمال خلاط كهربائي تخفق كريمة الجبنة والسكر في وعاء صغير حتى تصبح طرية ثم تضاف الكريمة الحامضة والفانيليا وتخلط جميعها حتى تصبح عجينة طرية وسميكة.

٣- تقطع كل عجينة إلى نصفين أفقياً، ويسكب بالملعقة على كل نصف خليط الجبنة ويوضع فوقه شرائح المانجو ثم تغطى بالقسم الآخر من العجينة وترش بالسكر الخشن قبل تقديمها.

تارت البرتقال والفستق



المقادير

كوب ونصف الكوب من الطحين العادي
١٠٠ جم زبدة
٣-٤ ملاعق طعام ماء مثلج

الحشوة:
كوب ونصف الكوب فستق مقشر
ربع كوب سكر أسمر
ملعقتان كبيرتان من شراب الذرة الخفيف
٣٠ جم زبدة (مذابة)
بيضة واحدة (مخفوقة)
ملعقتان صغيرتان من قشر البرتقال (مبشور جيدا)
رشة ملح
قليل من السكر الباودر لرش الفطائر

التحضير







يحضر الفرن بدرجة حرارة ١٨٠م

(١) يوزع الفستق المقشر على ستة صحون دائرية صغيرة وتوضع في صينية ويحمص بالفرن لمدة (٧ دقائق) ثم يترك جانبا ليبرد.

(٢) يوضع الطحين والزبدة في الخلاط ويخلطان لمدة (١٥ ثانية) ثم تضاف إليهما معظم كمية الماء ويخلط الخليط حتى يصبح عجينة (مع إضافة قليل من الماء إذا احتجنا لذلك) بعدها تنقل العجينة إلى طاولة إعداد الفطائر المرشوشة ببعض الطحين وتقطع العجينة إلى ستة أجزاء وتفتح كل منها بواسطة (الشوبك) بحيث تصبح دائرة تغطي قالب الشواء الصغير إلى حافته العليا ثم توضع في كل وعاء قطعة من ورق الشواء ثم يرش فوقه القليل من حبوب الأرز ويوضع في الفرن لمدة (١٥ دقيقة) ثم تخرج ويرفع الورق وحبوب الأرز ويعاد للفرن (لعشر دقائق) أخرى حتى تصبح الفطائر ذهبية قليلا ثم تبرد.

(٣) تقسم المكسرات بالتساوي بين القوالب وبواسطة خلاط سلكي يخفق السكر مع شراب الذرة والبيض وقشور الليمون والملح وتسكب بالتساوي في القوالب ثم توضع في الفرن لمدة ٢٠ دقيقة حتى يتماسك ويصبح بني اللون لتخرج من القوالب ويقدم ساخنا بعد رشه بقليل من السكر الناعم.

جاتو مربى المشمش والفستق



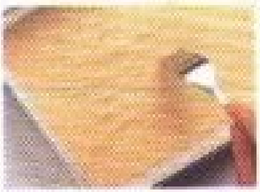
المقادير

- كوب طحين
- ملعقتان صغيرتان من السكر الخشن
- ٨٠ جم زبدة (مقطعة)
- ملعقة كبيرة ماء مثلج
- ثلث كوب من مربى المشمش
- كوب ونصف الكوب من الفستق غير المملح (مفروم)
- ثلاثة أرباع كوب سكر باودر
- ثلث كوب جوز هند مجفف ومبشور
- بياض بيضة واحدة

التحضير



(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠م/ ٣٥٠ F) ويحضر وعاء الشي ويدهن ويفرش بورق الشواء مع ارتفاع حوافه الى الأعلى.



(٢) يوضع الطحين والسكر الخشن والزبدة في خلاط الطعام ويخلط لمدة قليلة ثم يضاف إليه الماء ويستمر بالخلط حتى يمتزج جيدا.



(٣) تمد العجينة على طاولة الإعداد ثم تجزأ الى كرات صغيرة ثم توضع في وعاء الشي وتضغط على مستوى امتداد الوعاء ثم توخز بوساطة شوكة وتوضع في الفرن لمدة (١٥ دقيقة) أو حتى يصبح لونها ذهبيا ثم تبرد لمدة (١٠ دقائق) ثم تغطى بطبقة من مربى المشمش.

(٤) لعمل القرات يوضع الفستق وسكر الباودر وجوز الهند وبياض البيضة في وعاء كبير وتخلط بملعقة خشبية على نار هادئة حتى تصبح دافئة ثم تمد فوق طبقة المربى وتوضع في الفرن لمدة (٢٠ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية اللون ومحمصة لتقطع الى مربعات قبل تقديمها.

جاتو اليقطين واللوز



المقادير

٥٠٠ جم يقطين (يقشر ويفرم مكعبات صغيرة)
ثلث كوب طحين عادي
نصف ملعقة صغيرة جوزة الطيب مطحون
ملعقة صغيرة دارسين (قرفة) مطحون
ربع كوب سكر باودر
نصف كوب لوز يحمص ويفرم جيدا
٣ بيضات تخفق قليلا
كوب كريمة خفيفة

التحضير

(١) يفرش قالب الشواء المدهون قليلا بورق الشواء وترتفع نهاياته الى اعلى حافات القالب. يسلق اليقطين حتى ينضج ويجفف جيدا ثم يهرس حتى يصبح طريا. ويحضر الفرن بدرجة (١٨٠°م، ٣٥٠ F).

(٢) ينخل الطحين والدارسين وجوزة الطيب في وعاء كبير ويضاف إليه السكر واللوز ويخلط جيدا ثم تعمل حفرة وسط الخليط يوضع فيها اليقطين المهروس والبيض والكريمة ويخلط جيدا.

(٣) يسكب الخليط في وعاء الشواء ويوضع في فرن لمدة (٣٠-٣٥ دقيقة) حتى يتماسك ثم يترك الخليط ليبرد لمدة نصف ساعة في القالب قبل رفعه خارجا للتقطيع. حيث يقطع الى مربعات قبل تقديمه.

جاتو العناب



المقادير

نصف كوب عناب
ربع كوب عصير ليمون طازج
كوب طحين عادي
كوب طحين ارز
ملعقة صغيرة بيكينج باودر
ملعقة صغيرة توابل مخلوطة

ثلاثة أرباع كوب سكر باودر
١٢٥ جم زبدة مذابة
ثلثا كوب حليب
بيضتان تخفقان قليلا
بياض بيضة واحدة يخفق قليلا
سكر باودر للتزيين

التحضير



(١) يسخن الفرن (١٨٠°م، ٣٥٠ F°) ويفرش قالب الشواء (١٨ × ٢٨سم) المدهون قليلاً بورق الشواء حيث ترتفع نهاياته الى اعلى حافات القالب.
ويغطس العناب في عصير الليمون ويغطى لمدة (١٥ دقيقة).



(٢) ينخل الطحين والبيكينج باودر والتوابل المخلوطة في وعاء كبير ثم يضاف السكر ويخلط معها ثم تحفر حفرة وسط الخليط وتضاف الزبدة الذائبة والحليب والبيض والعناب وتخلط جميعها بلطف.
(٣) يمد الخليط في القالب وينعم سطحه. بعدها يدهن ببياض البيض بوساطة فرشاة ويرش بسكر الباودر ويشوى لمدة (٤٥ دقيقة) او حتى يتصلب الخليط ويسهل إخراجه كاملا من القالب ليبرد لمدة (١٥ دقيقة) ويخرج ويقطع الى قطع مربعة او مستطيلة الشكل وتقدم بعد رشها بالسكر.



جاتو العسل والزنجبيل



المقادير

كوب ونصف الكوب من الطحين العادي
ملعقة صغيرة بيكينج باودر
ملعقة صغيرة دارسين (قرفة) مطحون
ملعقتان صغيرتان زنجبيل مطحون
ثلث كوب سكر كاستر
كوبان من الجزر المبشور
٦٠ جم زبدة (مذابة)
ثلث كوب عسل
٣ ملاعق كبيرة زيت نباتي
٣ بيضات تخفق قليلا

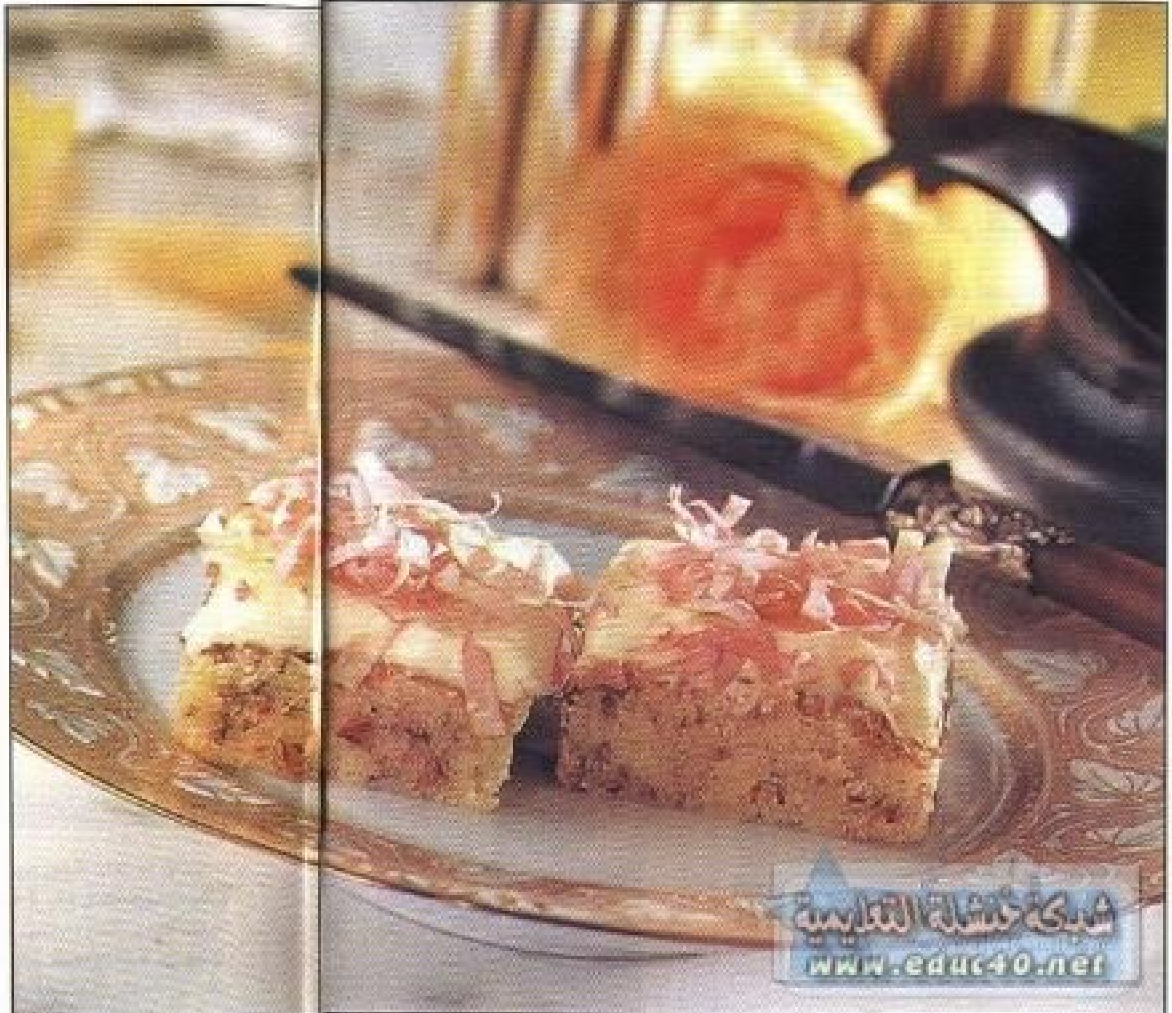
التحضير

(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠°م، ٣٥٠°F) ويفرش وعاء الشواء (١٨ × ٢٨ سم) المدهون قليلا بورق الشواء.

(٢) ينخل الطحين والبيكينج باودر والدارسين والزنجبيل في وعاء كبير ويضاف السكر والجزر وتخلط جيدا، ونعمل حفرة في وسط الخليط وتسكب فيها الزبدة الذائبة والعسل والزيت والبيض وتخلط جميعها خلطا جيدا.

(٣) يسكب الخليط في وعاء الشواء وينعّم من الأعلى بظهر الملعقة ويشوى لمدة (٢٥–٣٠ دقيقة) أو حتى يصبح بنّي اللون بعدها يبرد تماما قبل إخراجه من القالب وتقطيعه حسب الأشكال التي ترغبين فيها.

حلوى اللوز بالورد



المقادير

١٢٥ جم زبدة
ثلثا كوب سكر باودر
ملعقة صغيرة ماء ورد
٣ بيضات (تخفق قليلا)
ثلث كوب طحين عادي
نصف كوب ورد روز (تيجان) تقرم شرائح خفيفة

التحضير







(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠°م، ٣٥٠ F) ويفرش قالب الشواء (١٨ × ٢٨سم) المدهون قليلا بورق الشواء.

(٢) يخلط الزبد والسكر في خلاط كهربائي حتى يصبح كالكريمة الخفيفة ثم يضاف ماء الورد وشيئا فشيئا يضاف نصف البيض ويخفق جيدا بعد كل اضافة ثم يضاف نصف اللوز المطحون وتخفق بقية البيض وبعدها بقية اللوز.

(٣) تضاف شرائح الورد وينخل الطحين ثم تمد العجينة في القاعدة ثم ينعم سطحها بظهر الملعقة وتشوى لمدة (٢٠-٢٥ دقيقة) أو حتى تصبح ذهبية اللون وناضجة ثم تترك لتبرد لمدة (١٠ دقائق) وتقطع وتقدم بعد رشها بالمزيد من شرائح الورد.

أصابع المشمش



المقادير

١٨٥ جم زبد
ثلاثة ارباع كوب سكر باودر
ملعقتان صغيرتان من قشر الليمون المبشور
بيضتان تخفقان قليلاً
كوب طحين عادي
نصف كوب طحين ابيض
علبة زنة ٤١٥ جم مشمش (معلبة)

التحضير







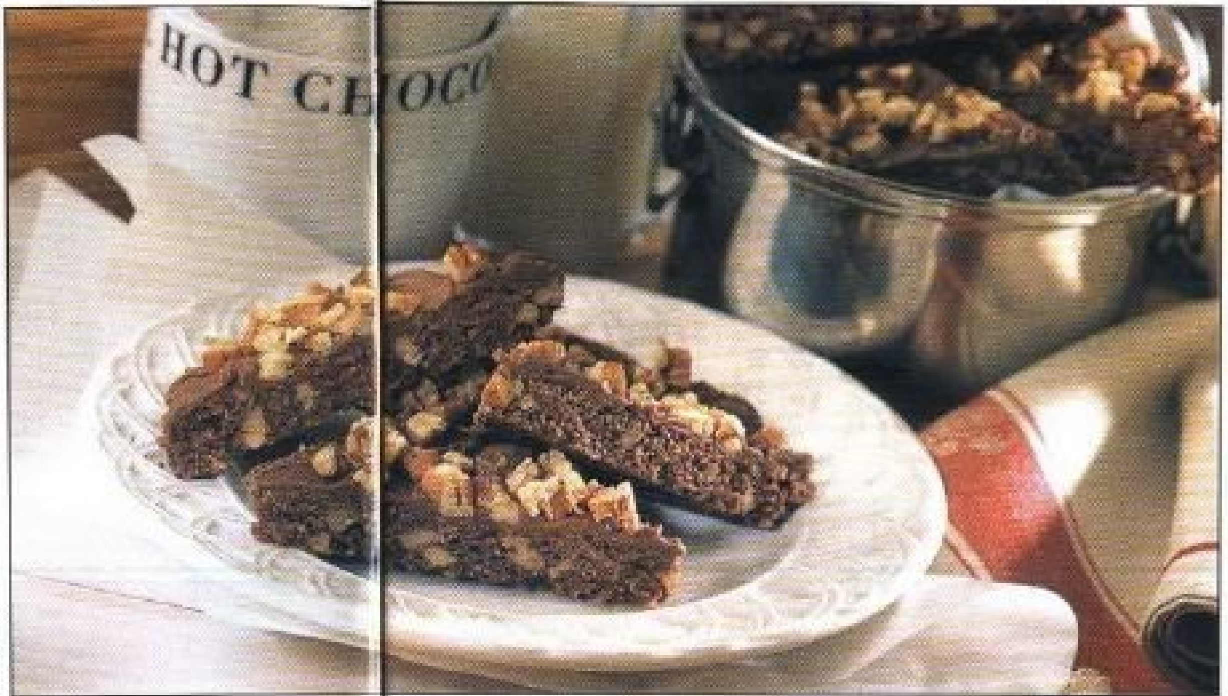
(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠م/ ٣٥٠ F) ويفرش وعاء الشي المدهون (١٨ × ٢٨سم) بورق الشواء.

(٢) تخلط الزبدة والسكر وقشور الليمون بخلاط كهربائي حتى تصبح كريمة خفيفة ثم يضاف البيض (قليلاً كل مرة) ويخلط جيداً بعد كل إضافة.

(٣) ينخل الطحين فوق الخليط ويخلط بملعقة معدنية ثم يمد نصف الخليط في وعاء الشي ثم تصف حبات المشمش بعد تجفيفها فوق العجينة ثم تغطى بطبقة من النصف الثاني للخليط ويوضع القالب في الفرن لمدة (٤٥ دقيقة) او حتى يصبح ذهبي اللون (بحيث لو غرزنا شوكة في وسطه خرجت ولم يعلق بها شيء من العجين).

(٤) يبرد الجاتو لمدة عشر دقائق قبل إخراجه ثم يقطع ويقدم دافئاً بعد رشه بالسكر مع الكريمة او الآيس كريم.

مثلثات الشيكولاتة



المقادير

كوب طحين ابيض
ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكاكاو
ثلثا كوب جوز هند مبشور
نصف كوب سكر باودر
١٢٥ جم زبدة (مذابة)
ملعقة صغيرة فانيليا
كوب جوز مفروم

الشيكولاتة:
كوب سكر خشن
ملعقة كبيرة مسحوق الكاكاو
ملعقة كبيرة زبدة (مذابة)
ملعقة كبيرة حليب
نصف كوب جوز مفروم

التحضير



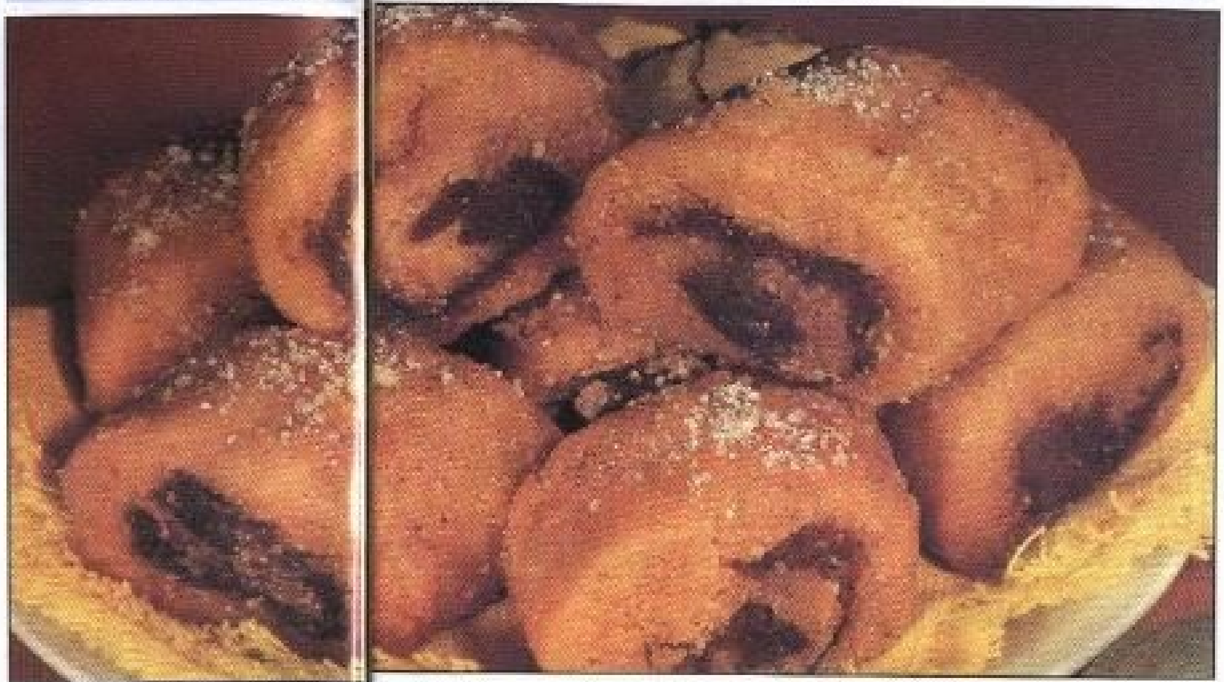
(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠م أو ٣٥٠ F) ويدهن قالب الشواء قليلا ثم يفرش بالورق الحراري.
(٢) ينخل الطحين والكاكاو في وعاء ويخلط معه السكر وجوز الهند وتضاف الزبدة والفانيليا والجوز وتخلط جميعها حتى تمتزج وتصبح عجينة تمد في أرضية وعاء الشي وتشوى لمدة (٢٠ دقيقة) حتى تصبح ذهبية اللون ثم تترك لتبرد تماما لتخرج من الوعاء.



(٣) لعمل الشيكولاتة ينخل السكر والكاكاو في وعاء وتضاف إليه الزبدة وكمية كافية من الحليب لتصبح الشيكولاتة ناعمة ثم تمد فوق العجينة المشوية باستخدام الملعقة ثم ترش بالجوز وتترك لمدة ساعة ثم تقطع الى قطع مثلثة وتقدم مع القهوة.



لفائف التمر



المقادير

كوب طحين
٢٠٠ جم زبدة غير مملحة (طرى)
ملعقة كبيرة سكر
ملعقة كبيرة زيت
ملعقة كبيرة ونصف الملعقة حليب
قليل من السكر الخشن إضافي (للرش الفطائر بعد نضوجها)

الحشوة:
ملعقة كبيرة ونصف الملعقة من الزبدة
ملعقة كبيرة ونصف الملعقة من الماء
٣٥٠ جم رطب تُزال منه النواة ويفرم

التحضير

- تعمل الحشوة بإذابة الزبدة مع الماء في قدر ويضاف إليها الرطب المفروم ويطهى على النار الهادئة مع تقليب الرطب وضغطه إلى الأسفل بملعقة مسطحة حتى يصبح عجينة ثم تبرد.
- تعمل العجينة بنخل الطحين في وعاء وتقطع الزبدة الطرية إلى أجزاء صغيرة وتخلط بالطحين بوساطة أصابع اليدين ثم يضاف السكر وتخلط جيدا وبعدها تعمل فتحة في وسط العجينة ثم يسكب فيها الزيت والحليب ويستمر العجن لمدة (١٠ دقائق) حتى تصبح طرية وناعمة لتلف في ورق بلاستيك وتترك جانبا لتبرد.
- خلال عمل العجينة والحشوة يسخن الفرن بدرجة حرارة (١٨٠م، ٣٥٠ F) ويدهن وعاء الشي.
- تقطع العجينة بعد أن تبرد إلى ثلاثة أقسام تعجن كل منها على حدة جيدا.
- على طاولة إعداد العجين يفرد كل قسم من أقسام العجينة ويمد فوقها ثلث الحشوة (حشوة التمر) ثم تطوى مثل «السويسرول» ويستمر في تدويرها باليد فوق الطاولة حتى يتناسق حجمها ويصبح مثل أسطوانة منتظمة ثم تقطع بسكين إلى شرائح بسمك ٤ سم.
- تعاد العملية مع بقية أقسام العجين.
- تصف الشرائح في صينية الشواء المدهون وتغرس شوكة في أعلى كل شريحة ثم تشوى لمدة (٢٥-٣٠ دقيقة) حتى يصبح لونها بنيا ثم تترك لتبرد ثم ترش بالسكر.

الفطيرة المحمصة باللوز والجوز



المقادير

ملعقتان صغيرتان من الخميرة
ملعقتان صغيرتان من السكر
ثلث كوب ماء دافئ
كوب ونصف الكوب من الطحين العادي
٢٥ جم زبدة طرية
بيضة (تخفق قليلا)



الحشوة:
٣٠ جم زبدة
ملعقتان كبيرتان سكر باودر
٣ حبات موز كبيرة
ملعقتان كبيرتان من حبوب شيكولاتة داكنة
ملعقتان كبيرتان لوز مجروش
ملعقتان كبيرتان جوز مفروم

التحضير







- تخلط الخميرة والسكر والماء في وعاء صغير وتغطى بورق النايلون وتترك لمدة عشر دقائق حتى يصبح الخليط ذا رغوة.
- ينخل الطحين في وعاء كبير ويضاف إليه خلطة الخميرة والزبدة والبيض وتخلط جميعها جيداً بواسطة سكين لتصبح العجينة طرية ثم تمد وتعجن لمدة (٥ دقائق) حتى تصبح مرنة وطرية ثم تغطى بالورق الشفاف وتترك في مكان دافئ لمدة ساعة أو حتى يتضاعف حجمها.
- يسخن الفرن بدرجة (٢١٠م) ويدهن وعاء شواء البيتزا (٣٠سم) بالزبدة الذائبة وتعجن العجينة ثانية لمدة دقيقة وتفتح على الطاولة لتشكل دائرة (٢٦ سم) ثم تفرش على صينية التحضير مع جعل حافتها أسمك من وسطها بواسطة الأصابع.
- لعمل الطبقة العلوية (الحشوة) تخلط الزبدة والسكر في وعاء صغير وتخفق حتى تذوب الزبدة ويتلاشى أثر السكر ثم تمد فوق العجينة في قالب البيتزا ويقطع الموز إلى شرائح (٥سم) وتصف فوق القالب ثم ترش بالشيكولاتة واللوز والجوز. وتشوى لمدة (٢٥ دقيقة) حتى تصبح حواف العجينة محمصة وبنية اللون لتقدم دافئة مع تزيينها بالفريز.

فطائر بحشوة الرطب الطازج



المقادير

كوب وثلث الكوب من الرطب الطازج
تفرم فرما خشنا
ثلاث ملاعق كبيرة ماء
كوبان من النشاء
١٢٥ زبدة
ملعقتان صغيرتان من ماء الورد
ملعقتا ماء محلي:

التحضير







(١) يسخن الفرن بدرجة (١٨٠م، ٣٥٠ F).

(٢) يخلط التمر والماء في وعاء صغير ويطهى على نار هادئة حتى يصبح طريا ثم يترك جانبا ليبرد.

(٣) ينخل الطحين في الوعاء وتقطع الزبدة الباردة الى قطع صغيرة وتقلب في الطحين حتى يصبح الخليط مثل فتات الخبز ثم يخلط ماء الورد مع ملعقتين كبيرتين من الماء ويرش فوق الطحين ثم يخلط باستعمال ملعقة خشب وبعدها تنتقل العجينة الى طاولة العجن وتعجن لدقائق حتى تصبح طرية ثم تغطى وتترك جانبا.

(٤) يعمل قرص من العجينة ثم توضع الحشوة في وسطه ثم يغلق من الأعلى ويضغط برفق بين الراحتين ثم يضغط بظهر الشوكة وتغرس في رؤوس الشوكة في مكانين.

(٥) توضع الفطائر في وعاء الشي المدهون في الفرن لمدة (٢٠ - ٢٥ دقيقة) حتى يصبح لونها بنيا ثم تغطى بورق حراري ثم تخرج لتبرد على صينية مشبكة حتى تتصلب لتقلب في السكر المطحون وتقدم بعد ان تبرد.

حلوى السمسم



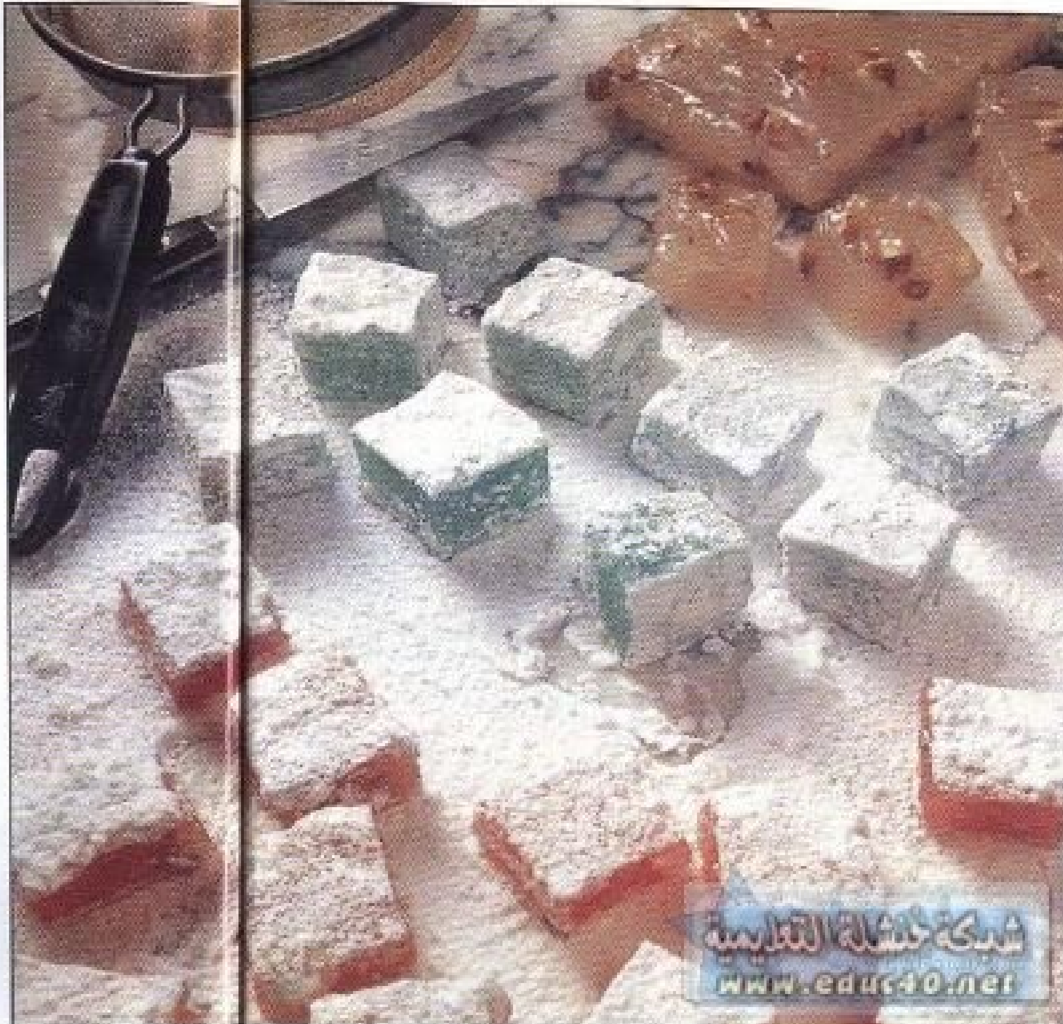
المقادير

نصف كوب حبوب سمسم
كوب سكر
نصف ملعقة صغيرة فانيليا

التحضير

- تنثر حبوب السمسم في وعاء وتشوى لمدة (١٥ دقيقة) بدرجة حرارة (٢٥٠م) أو حتى تصبح بنية اللون لتترك جانبا.
- يوضع السكر في وعاء ويشوى لعشرين دقيقة بدرجة حرارة (٢٥٠م) حتى يذوب السكر مع تقليبه من حافة الوعاء الى الوسط لكي لا يحترق.
- مباشرة يضاف السمسم المحمص والفانيليا، وباستخدام ملعقة مستوية (غير مقعرة) يمد الخليط في وعاء الذي الزيت ويقطع بعد أن يبرد جيدا الى أقسام صغيرة أو يكسر بوساطة اليد.

الحلقوم (الراحة)



المقادير

كوبان من السكر
٤ أكواب من الماء
كوب نشاء
٤ حبات مستكة
ملعقة صغيرة من عصير الليمون الحامض
صبغة طعام حمراء أو خضراء (حسب الرغبة)
نصف كوب لوز محمص
ثلاثة أرباع كوب سكر باودر
ربع كوب نشاء

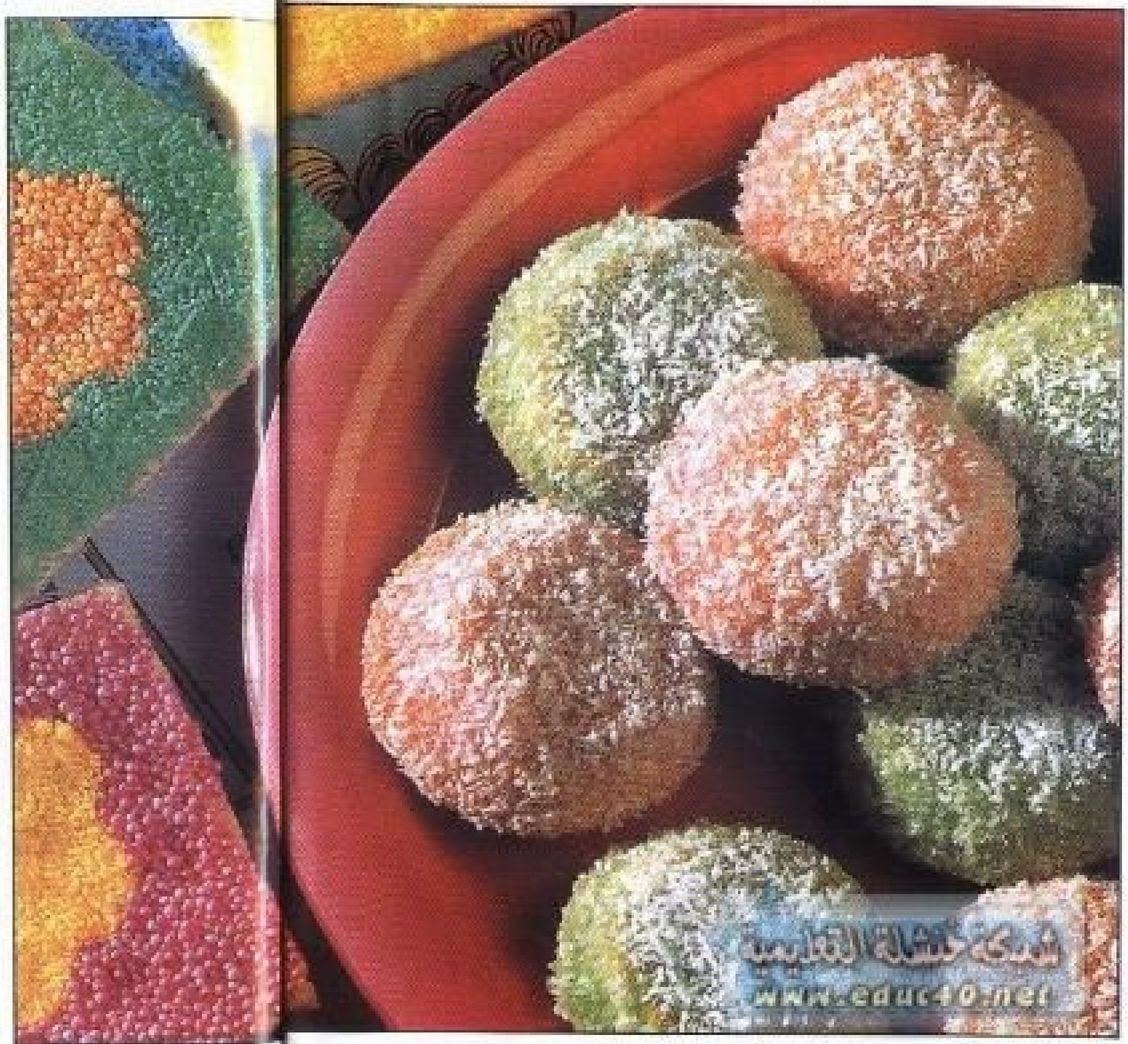
التحضير

(١) يوضع السكر والماء في وعاء عميق على نار هادئة ويحرك حتى يذوب السكر ويتلاشى تماما ويترك يغلي ثم يضاف عصير الليمون ويرفع عن النار.
(٢) يذاب النشاء في قليل من الماء البارد ثم يضاف الى محلول السكر ويخلط بسرعة.
(٣) يعاد الى النار الهادئة ويحرك بخفة وعندما يتماسك يضاف ماء الورد أو الهيل أو احد أصباغ الطعام (حسب الرغبة)، ثم تضاف المستكة واللوز ويحرك الخليط بقوة حتى ينضج. ولاختبار نضوجه (يؤخذ قليل منه باليد ويبرم فإذا لم يلتصق باليد دل على نضوجه.
(٤) يصب الخليط على صينية أو لوح مرشوش بخليط السكر الباودر والنشاء ويقطع حسب الرغبة بسكين مدهونة بالزيت، وتغمس القطع في النشاء والسكر من جميع الجهات ويرش بين الطبقات.

ملاحظة:

(١) عند تلوين الحلقوم (الراحة) لا يضاف اللوز.
(٢) يمكن إضافة قليل من الفانيليا والاستغناء عن الهيل أو ماء الورد.

كرات الجيلي بجوز الهند



المقادير

كوب ونصف الكوب من طحين ذاتي الاختمار
ثلث كوب من السكر
ملعقتان كبيرتان زبدة
كوب حليب
بيضة واحدة مخفوقة

مقادير الحشوة:
نصف كوب كريمة
ملعقة طعام سكر باودر
كوبان من جوز الهند المبشور
نصف علبة جيلي أحمر ونصف علبة جيلي أخضر (حسب الرغبة)

التحضير

- يدهن قالب ذو فتحات متعددة صغيرة.
- تخلط الزبدة والسكر في خلاط كهربائي حتى تصبح كالكريمة ثم تضاف البيضة المخفوقة بالتدريج مع الاستمرار في الخلط حتى يختلط تماما ثم يضاف الطحين والحليب وتخلط جميعها حتى تكون عجينة.
- تصب العجينة في كل فتحة من فتحات القالب بحيث يوضع مقدار ملعقة كبيرة أو حسب مقياس فتحات القالب.
- توضع في فرن معتدل الحرارة لمدة (٥-٨ دقائق) أو حتى تصبح ذهبية اللون ثم تخرج وتبرد وتسوى من أسفلها بسكين حادة حتى يسهل لصقها مع واحدة أخرى لتكون كرات.
- يذاب الجيلي حسب التعليمات الموجودة على الغلاف ويبرد حتى يتماسك من دون أن يتجمد.
- تخلط الكريمة والسكر حتى تصبح ناعمة ثم تحشى كل قطعتين من الكعك وتكون كرة صغيرة.
- توضع كل كرة في وعاء صغير عميق ويصب فوقها الجيلي ثم تدحرج في وعاء جوز الهند المبشور بكل عناية حتى تكتمل جميع الكرات.
- توضع الكرات في الثلاجة لكي تبرد وتقدم مبردة.

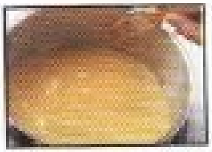
قطع الكراميل بالشيكولاتة



المقادير

كوب سكر
٩٠ جم زبدة
ملعقتان كبيرتان من شراب السكر (القطر - الشيرة)
ثلث كوب من النشاء.
نصف كوب حليب مكثف
٢٥٠ جم شيكولاتة داكنة (مفرومة)

التحضير









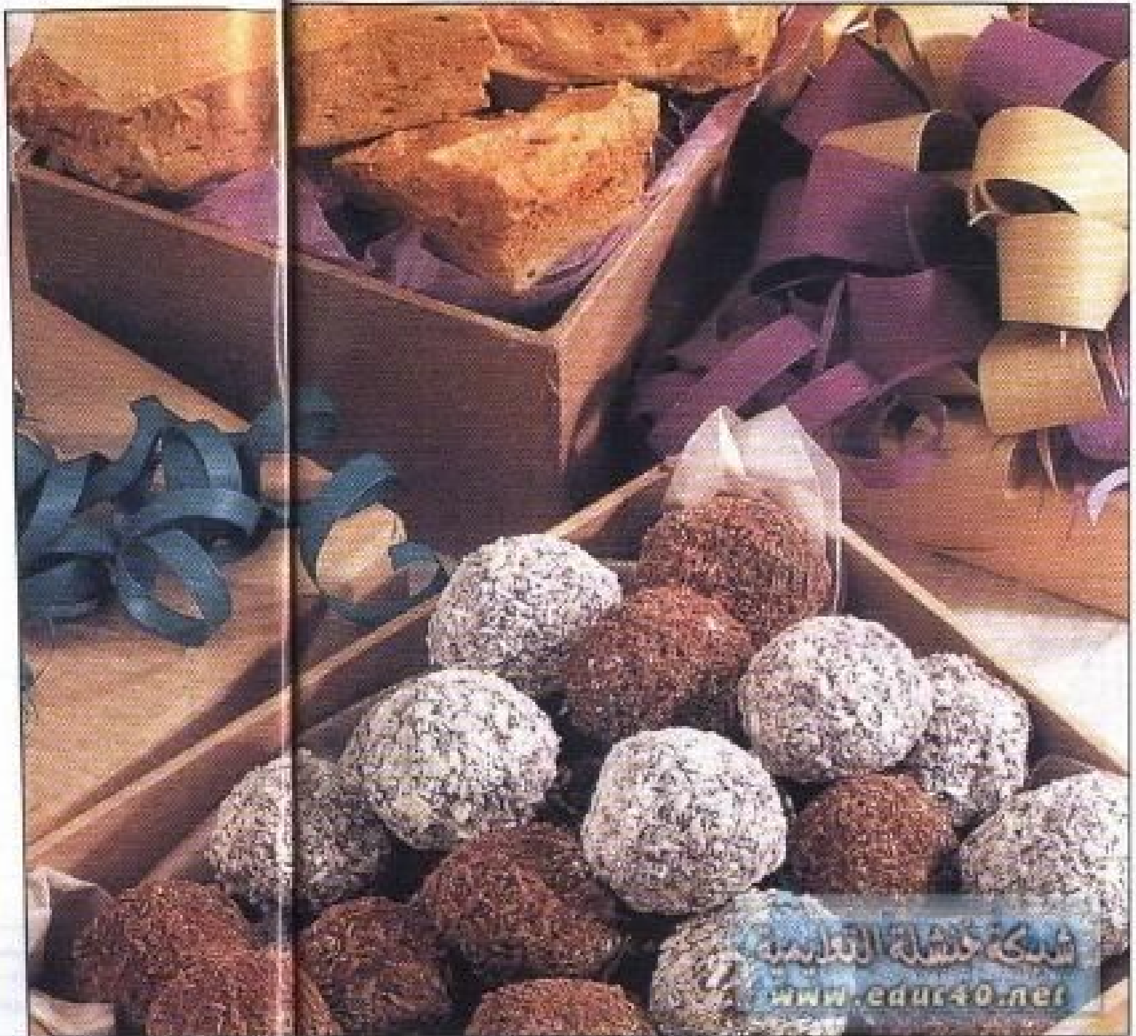
(١) يدهن قالب الكيك المربع (٢٠ سم) بالزبدة الذائبة أو بالزيت ويفرش بورق الشواء ويدهن الورق أيضاً ويخلط السكر والزبدة وشراب السكر والنشاء والحليب المكثف في قدر متوسط ويحرك على نار هادئة (على أنه لا يغلي) حتى تذوب الزبدة ويختلط السكر تماماً وتمرر الفرشاة على جوانب القدر لإزالة ما يمكن أن يعلق بها من السكر.

(٢) يغلي الخليط ثم تقلل الحرارة شيئاً فشيئاً ثم يغلي مع التحريك لمدة (١٠-١٥دقيقة) أو حتى تتحول ملعقة صغيرة من الخليط إذا ما وضعناها في ماء بارد إلى كرة قوية.

(٣) يرفع القدر عن النار ويسكب في قالب الشواء المهيأ ويترك ليبرد وعندما يبرد تعمل شروخ متقاطعة تصل إلى عمق القالب لتكون قطعاً مربعة الشكل (٤×٤سم) أو حسب ما ترغب من أشكال وبوساطة سكين مزيت وتفصل عن بعضها البعض.

(٤) تغطى صينية الشواء (عدد ٢) حجم ٢٨×٣٢ سم بالورق الحراري وتوضع الشيكولاتة في وعاء حراري صغير فوق قدر ماء حار وتحرك حتى تذوب وتصبح طرية لتزال عن القدر وباستخدام شوكتين ترفع كل قطعة وتغطس في الشيكولاتة الذائبة وتوضع في الصينية وتترك لتبرد وتتصلب وتقدم مع القهوة.

كرات الويفر بالشيكولاتة البيضاء والداكنة



المقادير

- ٢٠٠ جم شيكولاتة داكنة تقرم خشنة
- ٣٠ جم زبدة
- ملعقتان كبيرتان من الكريمة الكثيفة
- كوب ونصف الكوب من البسكويت ويفر بالشيكولاتة (يفتت)
- ٢-٣ ملاعق صغيرة من العسل
- ١٠٠ جم شيكولاتة داكنة (مبشورة)
- ١٠٠ جم شيكولاتة بيضاء (مبشورة)

التحضير

(١) تذاب الشيكولاتة والزبدة والكريمة في وعاء صغير على نار هادئة ويحرك حتى تذوب الشيكولاتة ويصبح الخليط طريا.

(٢) يضاف الويفر المفتت ويقلب بهدوء ليمتزج ثم يوضع الخليط في وعاء ليضاف العسل ويخلط جيدا ثم يوضع في الثلاجة لمدة (١٠ دقائق) أو حتى يصبح الخليط صلبا.

(٣) تعمل كرات صغيرة من الخليط بأخذ ملعقتين كبيرتين لعمل كل كرة وتدحرج نصف عدد الكرات في الشيكولاتة البيضاء المبشورة والنصف الآخر في الشيكولاتة الداكنة المبشورة ثم تقدم في صحن واحد الى جانب القهوة.

برازق



المقادير

- كوب سمسم محمص
- كوب سكر
- كوب سمن مذابة
- كوبان من الطحين الأبيض
- بياض بيضة واحدة
- رشة ملح
- فستق أخضر للتزيين

التحضير

(١) يخلط الطحين والسكر ورشة الملح ثم يضاف السمن ويخلط جيداً بأطراف الأصابع حتى يتماسك الخليط ثم يقسم الى أقسام صغيرة بحجم حبة الجوز. يفتح كل قسم الى قطعة عجينة بوساطة الشوبك.

(٢) يدهن وجه كل قطعة ببياض البيضة ثم يرش بالسمسم جيداً ويزين بحبات الفستق الأخضر (حسب الرغبة).

(٣) تصف الأقراص في صينية الشواء المدهونة وتوضع في الطبقة العليا للفرن على درجة حرارة ٣٥٠ F لمدة (٥-٧) دقائق أو حتى تصبح الأقراص ذهبية اللون.

كرات جوز الهند



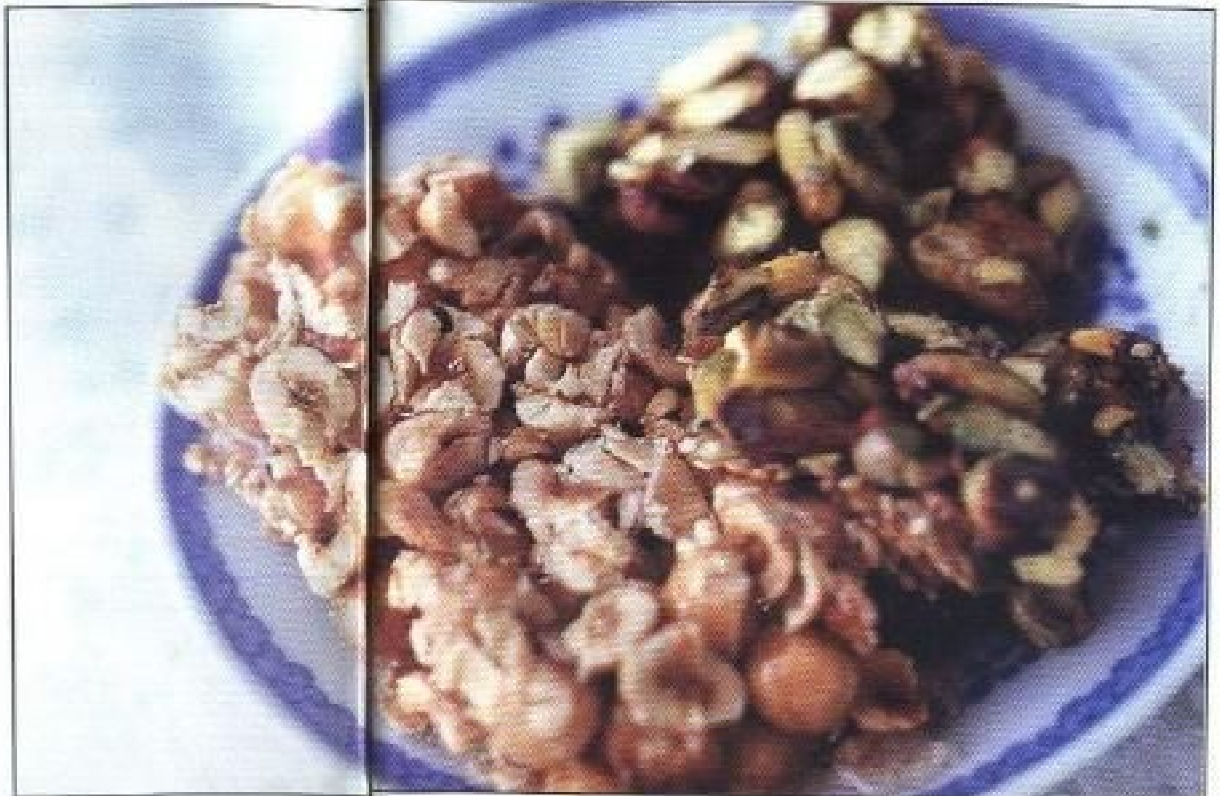
المقادير

نصف كوب سكر
بيضة واحدة
كوبان من جوز الهند (المبشور)
ملعقتان كبيرتان من النشاء
نصف ملعقة كبيرة بيكينج باودر
ربع كوب حليب

التحضير

- تدهن صينية الشواء وتفرش بالورق الحراري كذلك يدهن بقليل من الزيت.
- يوضع جوز الهند المبشور والنشاء والسكر والبيكنج باودر في وعاء وتخلط جيدا.
- يضاف الحليب والبيض للخليط ويخلط جيدا حتى تصبح كالعجينة.
- تشكل كرات وتصف في الصينية المعدة لذلك وتوضع في فرن معتدل الحرارة لمدة (٨-١٠) دقائق أو حتى تصبح ذهبية اللون.

الفستقية



المقادير

- كوبان ونصف الكوب من الفستق الأخضر
- كوب ونصف الكوب من السكر
- نصف كوب من الماء
- ملعقة صغيرة من عصير حامض الليمون
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الهيل

التحضير

(١) يوضع السكر والماء في وعاء على نار هادئة مع التحريك المستمر حتى يذوب السكر ويتلاشى تماما ويترك يغلي حتى يتماسك بحيث لو أخذنا ملعقة صغيرة ووضعت في ماء بارد لتكونت كرة صلبة.

(٢) يرفع عن النار ويضاف الفستق والهيل ويحرك بسرعة ثم يصب وهو حار في الصينية المدهونة بالزيت والمهيأة لذلك ويسوى سطحه بظهر الملعقة المغمورة في الزيت.

(٣) تقطع بالسكين الى قطع صغيرة على شكل مربعات او مستطيلات حسب الرغبة. وتترك تبرد ثم ترفع من الصينية.

ملاحظة:

بالطريقة وبالمقادير نفسيهما يمكن عمل البندقية بحيث يعوض عن الفستق بالبندق المحمص.

السمسمية



المقادير

ثلاثة أكواب سمسم
كوب ونصف الكوب من السكر
ثلث كوب من الماء
ملعقة صغيرة من مسحوق الهيل
ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض
فستق أخضر او جوز للتزيين

التحضير

- تدهن صينية الشواء بالزيت.
- يحمص السمسم في مقلاة على نار هادئة مع التقليب المستمر.
- يوضع الماء والسكر في وعاء ويخلط على نار مع التحريك حتى يذوب السكر ويتلاشى تماما ويترك يغلي حتى يتماسك ثم يضاف عصير الليمون.
- يرفع المحلول عن النار ثم يضاف السمسم والهيل ويخلط جيدا.
- يصب في الصينية المعدة ويوزع بصورة متساوية ويساوى سطحها بظهر ملعقة بعد غمرها بالدهن الذائب.
- إضافة الفستق الأخضر او الجوز للتزيين.
- تقطع بالسكين الى قطع صغيرة وبالأشكال حسب الرغبة.
- تترك تبرد تماما ثم ترفع من الصينية.

الغُريبة



المقادير

ثلاثة أكواب طحين ذاتي الاختمار
كوب سكر باودر
كوب سمن أو زبدة (مذابة)
فستق أخضر للتزيين

التحضير

- تدهن صينية الشواء وتفرش بورق الشواء.
- يخلط الطحين والسكر جيدا بواسطة ملعقة.
- تضاف الزبدة أو السمن الذائبة وتخلط جيدا بأطراف الأصابع أو بالخلاط الكهربائي على الدرجة البطيئة حتى تتكون عجينة متماسكة جيدا.
- تعمل أقراص دائرية صغيرة الحجم أو حسب الرغبة ثم تصف في الصينية المعدة للشي وتوضع في قلب كل قرص حبة فستق وتوضع في الفرن لمدة (١٠ دقائق) أو حتى تنضج ثم تخرج وتبرد.
- تصف في صحن التقديم وتقدم مع الشاي والقهوة.

